Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE DANS LES DEBITS DE VIANDES

En vigueur à partir du :

01/02/2010

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Vicky Lefevre Vincent Helbo	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert P.O. signé J. Inghelram Date : 18-01-2010	Christelle Peeters
	Le Directeur général, Herman Diricks	
Signé V. Helbo Date : 14-01-2010	Signé H. Diricks Date : 19-01-2010	Signé C. Peeters Date : 19-01-2010

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (AM du 12-12-03), tous les acteurs de la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle basé sur les principes de l'HACCP.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle validé ou certifié", comprendre tous les éléments décrits dans les fils conducteurs qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres à l'entreprise se fait à l'aide de la procédure d'audit **PB 00 – P 03**. Comme décrit dans cette procédure, les constatations faites à l'occasion de la vérification sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 03 – CL 04** et sont motivés dans un rapport (rapport modèle **PB 00 – F07**).

Le but du présent document est de fournir à l'auditeur un moyen de contrôle et de lui donner une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique (***Check-list spécifique pour la validation du système d'autocontrôle dans les débits de viandes***).

Les bouchers qui vendent leurs productions à d'autres opérateurs, relèvent uniquement du commerce de détail si cette vente est locale (clients professionnels situés à maximum 80 kilomètres de l'unité d'exploitation) et marginale (maximum un tiers du chiffre d'affaire réalisé par la vente à d'autres opérateurs).

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

Règlement (CE) nº 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes

Loi du 15 avril 1965 relative à l'expertise et au commerce du poisson, de la volaille, des lapins et du gibier

Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits

Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles

Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer

Arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande

Arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif au prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et autres produits

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés

Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Arrêté royal du 9 octobre 1996 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires

Arrêté royal du 1er mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'AFSCA et modifiant diverses dispositions légales

Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Arrêté ministériel du 11 février 1948 relatif aux conditions particulières pour l'octroi des licences aux détaillants en produits de la viande, aux bouchers et aux charcutiers

Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés

Arrêté ministériel du 9 juillet 2003 déterminant la substance pour dénaturer certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

Arrêté du Gouvernement wallon du 21 octobre 1993 relatif aux déchets animaux

Besluit van de Vlaamse regering van 24 mei 1995 betreffende de ophaling en de verwerking van dierlijk afval (Besluit Dierlijke Afvalstoffen)

Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 28 novembre 2002 relatif à l'élimination des déchets animaux et aux installations de transformation de déchets animaux

Convention entre l'Etat fédéral et les Régions du 28 octobre 2005 concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide :** Guide pour l'autocontrôle en boucherie

- **Assouplissement :** assouplissement pour les très petites entreprises en matière d'autocontrôle et de traçabilité en vertu de l'AM du 24.10.2005.
  On entend par très petites entreprises :
  - Pour les entreprises qui livrent au consommateur final : les entreprises avec une superficie totale de maximum 400 m² ou qui travaillent avec 5 ETP (équivalents temps plein) au maximum (personnel+propriétaire(s)). Sont également repris dans cette catégorie, les débits de viandes qui répondent aux caractéristiques ci-dessus et dont les livraisons à d'autres entreprises du secteur alimentaire sont uniquement locales (rayon de 80 km), marginales et restreintes (30 % de la production annuelle avec un maximum de 800 kg par semaine).
  - Pour les entreprises qui livrent à d'autres entreprises : les entreprises qui travaillent avec 2 ETP (équivalents temps plein) au maximum. Ce sont les entreprises dont la livraison à d'autres entreprises excède la notion de « local, marginal et restreint ». Ces entreprises doivent disposer d'un agrément et ne tombent pas sous le champ d'application de ce fil conducteur (voir guide partie1 point 1.2.3).

- **Débit de viandes :** le magasin, le débit de volailles, lagomorphes et gibier, la boucherie, le rayon boucherie d'une grande surface ou le commerce ambulant, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale

2. Abréviations

- **A :** annexe
- **Agence :** Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Art :** article
- **AFSCA :** Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM :** Arrêté Ministériel
- **AR :** Arrêté royal
- **BPH :** Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP :** point de contrôle critique
- **CH :** chapitre
- **DA :** denrées alimentaires
- **ETP :** Equivalent temps plein
- **I :** implémentation
- **MB :** Moniteur Belge
- **NC :** non-conformité

- **NC – A :** non-conformité A
- **NC – B :** non-conformité B
- ~~**PCC :** point de contrôle critique~~
- **R :** Règlement
- **S :** Section
- **SAC :** système d'autocontrôle

3. Destinataires

Les auditeurs de l'Agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification et d'inspection chargés de la réalisation d'un audit pour la validation ou la certification du SAC.

4. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-liste dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.
Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-liste d'audit.

5. Responsabilité

La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire. La validation du système d'autocontrôle ne l'exonère pas de cette responsabilité.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 04 – REV 0 – 2006	Première version du document	Approbation du guide	07/06/2006
PB 03 – LD 04 – REV 1 – 2006	Modification des point I., point II., point III.2., point III.4., point IV., point V.17., point V.20., point V. 21., point V.22., point V.24., point VI.6., point VI.8., point VI.9., point VI.11., point VI.12., point VI.13., point VI.14., point VI.15. et de la liste des non-conformités	Prise en compte de l'évolution de la législation et correction de fautes de frappe Nouvelle liste des non-conformités	15/12/2007
PB 03 – LD 04 – REV 2 – 2006	Modification du point V.21. et de la liste des non-conformités	Prise en compte de l'évolution de la législation	15/06/2008
PB 03 – LD 04 – REV 3 – 2006	Modification des point I, point III.2., point III.5., point IV, point V.24., point VII.9.	Prise en compte de l'évolution de la jurisprudence et de la règlementation	01/02/2010

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète du document du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées

V. ÉLÉMENT-CLÉ I : SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

- **Critère dans le guide :** partie 1 point 1.2.1

- **Législation :** AR 14.11.2003 art 3, 6 – R 852/2004 art 4, 5

- **Interprétation :**

  Question 1 :
  D : A-t-on instauré un système de gestion de la sécurité alimentaire (procédure documentée pour la mise en oeuvre des BPH, l'autocontrôle et la traçabilité)? Pour ce faire, on peut soit se baser sur le « *Guide pour l'autocontrôle en boucherie* », soit développer son propre système sans utilisation du guide. Si l'exploitant choisit de ne pas utiliser le guide, il doit prévoir sa propre documentation.

  Question 2 :
  I : Ce système est-il effectivement appliqué ?

  Question 3 :
  D : Ce système est-il tenu à jour ? Le guide est-il actualisé lorsque des compléments sont publiés ?
  I : Le système est-il appliqué en permanence ?

  Question 4 :
  D : Si le système s'avère insuffisant, y apporte-t-on des corrections ?
  I : Ces corrections sont-elles effectivement appliquées ?

9. Spécifications

- **Critère dans le guide :** partie 3 points 3.2 et 3.6.2.1 et partie 4

- **Législation :** AR 14.11.2003 – R 852/2004, A II, CH IX point 1

- **Interprétation :**
  Il convient notamment d'entendre par spécifications : l'identification du fournisseur, la description des produits, la composition des produits, les valeurs nutritionnelles, les prescriptions en matière de conservation (température, date de péremption), les caractéristiques du produit (paramètres organoleptiques, physico-chimiques, physiques et microbiologiques), les prescriptions d'utilisation, les caractéristiques de conditionnement, … en fonction du type de produit.

  Question 1 :
  D : Les données suivantes suffisent comme spécifications relatives aux matières premières :
  - la partie 3 points 3. 2 et 3.6.2.1 et partie 4 du guide et
  - les spécifications précisées par le fournisseur sur les étiquettes ou les fiches techniques des matières premières

Question 2:
D : Suffisent comme spécifications du produit final :
- pour les produits fabriqués par l'exploitant lui-même : pour tous les produits composés, il convient de tenir des fiches de produits reprenant au minimum tous les ingrédients, les prescriptions en matière de conservation et la date de péremption (voir VI.2).
- pour des produits finaux achetés à d'autres entreprises : les spécifications mentionnées sur les étiquettes ou les fiches techniques du fournisseur.

I : les spécifications du produit final sur les étiquettes ou les fiches des produits fabriqués dans l'établissement même correspondent-elles à la réalité ?

13. Contrôle de la non-conformité

- **Critère dans le guide :** non repris dans le guide

- **Législation :** AR 14.11.2003 art 8, §3 – R 852/2004, A II, CH IX point 8

- **Interprétation :**

  I : Les produits non conformes doivent être stockés et collectés en tant que déchets (déchets ordinaires ou matériel de catégorie 1, 2 ou 3) en fonction du type de produit. Si des produits non conformes peuvent être restitués au fabricant, ils doivent être clairement identifiés et stockés de façon adéquate dans l'attente de leur collecte.

15. Achats

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.2.1

- **Législation :** AR 14.11.2003 – R 852/2004, A II, CH IX point 1

- **Interprétation :**

  D : partie 3 point 3.6.2.1 du guide
  I : Vérifie-t-on – lors du contrôle d'entrée - la date de péremption, la température des produits à réfrigérer et des produits surgelés, l'état de l'emballage, les paramètres organoleptiques tels que l'odeur et la couleur, l'hygiène du moyen de transport, … Est-ce qu'il y a un enregistrement lorsque des non-conformités sont constatées ? Les débits de viandes qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements, doivent procéder à un enregistrement lors de chaque contrôle d'entrée.

16. Surveillance des prestations du fournisseur

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.2.1

- **Législation :** AR 14.11.2003

- **Interprétation :**

  Question 1 :
  D : le registre d'entrée suffit comme liste des fournisseurs
  I : est-ce que le registre correspond aux produits se trouvant dans l'entreprise ?

Question 2 :
D : partie 3 point 3.6.2.1 du guide
I : Lorsque des manquements sont constatés lors du contrôle à l'entrée, le fournisseur en est-il averti ? Prend-on des mesures vis-à-vis du fournisseur en cas de récidive ?

17. Traçabilité

- **Critère dans le guide :** partie 5 point 5.2

- **Législation :** AR 14.11.2003 art 2, 13° et CH III et VII – AR 10.11.2005 art 6, 16, §3, 1° et art 25, §1, 3° et 4° - AM 24.10.2005 art 6 – R 1760/2000 art 11-15 - R 1825/2000 art. 2, art. 4, art. 5, art. 5ter, art. 5quater

- **Interprétation :**

  La forme du registre (d'entrée ou de sortie) n'est pas définie ; on peut se servir à cette fin d'une classification chronologique des bons de livraison ou des documents d'accompagnement commerciaux[1], d'un registre écrit ou informatisé ou de tout autre système équivalent.

  Les documents se rapportant à la traçabilité (registres, documents d'accompagnement commerciaux[2]) doivent être conservés pendant 6 mois (après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation) (exception: viandes bovines : 2 ans). Pour les denrées périssables sans date limite de conservation, cette durée est de 6 mois. Pour les débits de viandes qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements, les documents doivent être conservés pendant 2 ans (après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation).

  Question1 :
  D : partie 5 point 5.2 du guide et le registre d'entrée.
  I : Ce registre est-il bien tenu à jour ?

  Les données suivantes relatives à tous les produits entrants doivent être tenues à jour dans le registre d'entrée :

  - la nature,
  - l'identification (par exemple : numéro de lot, date limite de consommation, numéro Sanitel,…) et la quantité de produit,
  - la date de réception,
  - l'identification de l'unité d'exploitation livrant le produit

  Mentions complémentaires dans le registre d'entrée pour les viandes bovines :
  - le numéro de référence du bovin (numéro Sanitel) ou le numéro du lot[3] (ex. lors de l'achat de viandes découpées)
  - pour les viandes bovines fraîches auxquelles restent encore attachées des parties de la colonne vertébrale :
    - le nombre de carcasses bovines ou de parties de celles-ci, dont la colonne vertébrale doit être enlevée

[1] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[2] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[3] Voir point I.17.3.

- le nombre de carcasses bovines ou parties de celles-ci, dont la colonne vertébrale ne doit pas être enlevée

Question 2 :
D : partie 5 point 5.2 du guide et le registre de sortie. Le registre de sortie est uniquement requis en cas de livraison à d'autres entreprises du secteur alimentaire (ex. magasins, horeca, collectivités).
I : Ce registre est-il bien tenu à jour ?

Les données suivantes relatives à tous les produits sortants doivent être tenues à jour dans le registre de sortie :

- la nature,
- l'identification par exemple : numéro de lot, date limite de consommation, numéro Sanitel,… et la quantité de produit,
- la date de livraison,
- l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit
- le numéro de série mentionné sur le document commercial d'accompagnement[4]

Question 3 :
D : partie 5 point 5.2 du guide
I : Pour les produits qui sont uniquement livrés au consommateur, la traçabilté interne n'est pas requise. Toutefois, dans le cadre de l'identification des produits, les prescriptions sous-mentionnées doivent être respectées :

- Pour les produits à durée de conservation prolongée, telles que les viandes fraîches qui ont été conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, l'emballage doit comporter une référence au registre d'entrée ou la date d'emballage (ou à un système analogue) afin qu'on puisse retrouver l'origine de ces produits,

- Pour les produits congelés, la date de congélation doit être mentionnée sur l'emballage,

- Pour les viandes bovines conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou congelées, le numéro de référence du bovin (numéro Sanitel) ou le numéro du lot[5] (ex. lors de l'achat de viandes découpées) doit être mentionné sur l'emballage, ou alors on doit disposer d'un système équivalent permettant de déterminer sans le moindre doute l'origine des viandes bovines concernées (numéro de semaine, référence au registre d'entrée, …),

Pour les produits livrés à d'autres entreprises, il doit y avoir un lien entre le registre d'entrée et le registre de sortie. Le niveau de traçabilité interne peut être déterminé par l'exploitant lui-même. Pour les produits composés qui sont livrés à d'autres entreprises, il faut au minimum, dans le cadre de la traçabilité interne, établir des fiches de produits mentionnant tous les ingrédients.

Lot formé de viande bovine :

[4] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[5] Voir point I.17.3.

- pour les viandes découpées, tous les morceaux de viande qui constituent un lot de viandes doivent provenir d'animaux qui sont :
  - → nés dans le même pays,
  - → élevés dans le ou les mêmes pays,
  - → abattus dans maximum trois abattoirs différents,
  - → découpés dans maximum trois ateliers de découpe différents,
- ➢ pour les viandes hachées, tous les morceaux de viande qui constituent un lot doivent provenir d'animaux abattus dans le même pays,
- ➢ pour les viandes prédécoupées, tous les morceaux de viande qui constituent un lot doivent provenir d'animaux abattus dans le même pays

Question 4 :
D : partie 5 point 5.2 du guide
I : Des documents d'accompagnement commerciaux[6], sont-ils établis, comportent-ils les données nécessaires et en garde-t-on un exemplaire pendant au minimum 6 mois (après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation) ? Pour les entreprises qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements, cette durée est de 2 ans (après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation).

Pendant le transport par l'exploitant d'un commerce de détail, depuis le débit de production vers le débit approvisionné, les viandes doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial[7] qui comporte au moins les informations suivantes :

- le nom ou la raison sociale du débit d'expédition,
- le nom ou la raison sociale du débit approvisionné,
- la date de livraison,
- la nature, l'identification (pour la viande bovine il faut mentionner le numéro Sanitel ou le numéro du lot[8]) et le poids
- un numéro de série

Le numéro Sanitel ou le numéro du lot[9] de la viande bovine doit figurer sur le document d'accompagnement commercial[10] et sur l'étiquette. Les autres mentions obligatoires pour la traçabilité de la viande bovine (voir question 5 ci-dessous) doivent uniquement figurer sur l'étiquette.

Question 5 :
D : partie 5 point 5.2.5 du guide
I : En cas de vente de viandes bovines, les données suivantes doivent être visiblement affichées dans le débit de viandes ou être mentionnées sur l'emballage de viandes bovines préemballées et ce, pour information aux clients.

L'exploitant doit élaborer un système qui permet au client de faire, à tout moment, la relation entre la viande présentée à la vente et les indications affichées.

Pour les viandes bovines fraîches découpées préemballées :

[6] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[7] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[8] Voir point I.17.3.
[9] Voir point I.17.3.
[10] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)

- le numéro de référence du bovin (numéro Sanitel) ou le numéro du lot[11] (ex. en cas d'achat de viandes découpées) pour un groupe d'animaux°,
- « lieu d'abattage : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir) » ou s'il s'agit d'un lot[12] « lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (nom du pays) (numéro d'agrément de l'abattoir (des abattoirs) concerné(s)) »°,
- « lieu de découpage : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe (si d'application)) » ou s'il s'agit d'un lot[13] « lieu(x) de découpe de la viande du lot : (nom du pays) (numéro d'agrément de l'atelier (des ateliers) de découpe concerné(s) (si d'application) »°,
- le pays de naissance*#°,
- le pays d'engraissement*#°,
- le pays d'abattage*°.

* Lorsque le pays de naissance, d'engraissement et d'abattage est le même, ces trois informations peuvent être remplacées par « Origine : (nom du pays) »,

° la viande bovine importée dans la CE pour laquelle toutes les informations ne sont pas disponibles est étiquetée avec la mention « Origine : non CE » et « Lieu d'abattage : (nom pays tiers) »,

pour la viande provenant d'animaux importés vivants dans la CE pour laquelle l'information (les informations) n'est (ne sont) pas disponible(s) concernant le pays de naissance et/ou le pays d'engraissement, l'indication qui manque est remplacée par « Importation d'animaux vivants dans la CE » ou « Importation d'animaux vivants en provenance de (nom du pays tiers) ».

Pour les viandes bovines fraîches découpées non préemballées :

- le numéro officiel du bovin (numéro Sanitel) ou le numéro du lot[14],
- le(s) pays de naissance£&,
- le(s) pays d'élevage£&,
- le(s) pays d'abattage£$&,
- le(s) pays de découpe$&.

£ Les viandes issues d'animaux dont les pays de naissance et/ou d'élevage, et/ou d'abattage sont différents, sont clairement séparées les unes des autres lors de leur exposition à la vente.

$ l'exploitant enregistre le numéro d'agrément des établissements d'abattage et de découpe des carcasses exposées conjointement à la vente chaque jour en référence à la date du jour. Il communique ces informations au consommateur qui les lui demande.

& Lorsque le pays de naissance, d'engraissement et d'abattage est le même, ces trois informations peuvent être remplacées par « Origine : (nom du pays) »

Pour les viandes hachées de bovins (applicable uniquement si la quantité de viande bovine est > à 50%) :

- numéro officiel du bovin ou le numéro de lot[15#],
- « Elaboré : (nom du (des) pays où la viande a été hachée) »*#,

* Lorsque le pays (les pays) d'origine diffère(nt) du pays de production de la viande hachée#, cela doit être mentionné comme suit : « Origine : (nom du (des) pays de naissance$, d'engraissement$ et d'abattage) »,

la viande bovine importée dans la CE pour laquelle toutes les informations ne sont pas disponibles est étiquetée avec la mention « Origine : non CE » et « Lieu d'abattage : (nom pays tiers) »,

[11] Voir point I.17.3.
[12] Voir point I.17.3.
[13] Voir point I.17.3.
[14] Voir point I.17.3.
[15] Voir point I.17.3.

[$] pour la viande qui provient d'animaux importés vivants dans la CE pour lesquels les informations concernant l'endroit de naissance et d'élevage ne sont pas disponible, les mentions à utiliser sont « Importé vivant dans la CE » ou « Importé vivant de (nom du pays tiers) ».

Attention : le nom du (des) pays doit donc figurer **en toutes lettres** aux différents endroits prévus.

18. Traitement des plaintes

- **Critère dans le guide :** non repris dans le guide
- **Législation :** AR 14.11.2003, CH IV, art 8 § 2
- **Interprétation :**

D : Dans le cas où des plaintes ont été déposées, ont-elles été classées (registre de plaintes) ?
I : Dans le cas où des plaintes ont été déposées, ont-elles été traitées d'une façon structurée.

19. Rappel de produits + envois en retour

- **Critère dans le guide :** partie 5 point 5.1
- **Législation :** AR 14.11.2003, art 8
- **Interprétation :**

D : partie 5 point 5.1 du guide
I : Recall : S'il a existé par le passé un motif de rappel des produits, a-t-on effectivement procédé à ce rappel ? A titre de système de recall, il suffit d'assurer la publication par le biais de l'affichage dans le magasin pour des produits ayant été vendus au consommateur final. Cependant, lorsque les DA ont été livrées à d'autres entreprises, ces entreprises doivent être averties séparément.
Retour : Lorsque les produits non conformes peuvent être restitués au fournisseur ou que l'exploitant récupère lui-même des produits non conformes de la part de clients, ces produits doivent être correctement stockés et marqués dans l'attente de leur collecte (voir question 13).

20. Contrôle des appareils de mesure et de surveillance

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.1.4 et partie 8
- **Législation :** R 852/2004, B II, H I, 2, d
- **Interprétation :**

D : partie 3 point 3.6.1.4 et partie 8, annexe 8
I : Les thermomètres (surgélateur, chambre frigorifique, comptoir frigorifique, réfrigérateur à basse température, thermomètres mobiles, …) et autres dispositifs de mesure utilisés pour assurer la surveillance des CCP et la sécurité des produits,

doivent être régulièrement vérifiés et calibrés (= ajustés) au moins une fois par an. Cela est-il fait ?

21. Analyse des produits

- **Critère dans le guide :**

- **Législation :** R 2073/2005, art. 3

- **Interprétation :**

  D : circulaire « analyses microbiologiques dans les débits de viandes »
  I : Il suffit de prélever un échantillon par an d'un produit fabriqué par le boucher (viande hachée ou préparation de viande à base de viande hachée) pour une analyse portant sur salmonelle, E. coli et le nombre de germes aérobies. Pour les critères microbiologiques et les mesures à prendre en cas de résultats insuffisants, voir la circulaire « analyses microbiologiques dans les débits de viandes » sur le site de l'Agence (Professionnels > Denrées alimentaires > Législation relative à l'hygiène > Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

22. Notification obligatoire

- **Critère dans le guide :** partie 5 point 5.1

- **Législation :** AR 14.11.2003, CH IV – AM 22.01.2004

- **Interprétation :**

  Question 1 :
  D : partie 5 point 5.1
  I : L'exploitant est-il au courant de la notification obligatoire ? Le guichet provincial de notification est-il connu ? L'exploitant sait-il ce qui doit être notifié ?

  Question 2 :
  D : S'il y a déjà eu une notification par le passé, l'exploitant en a-t-il conservé une preuve écrite ?
  I : S'il y a déjà eu un motif de notification à l'AFSCA par le passé, l'exploitant a-t-il effectivement notifié correctement ?

23. Autorisations / Agréments

- **Critère dans le guide :** partie 3 points 3.2.1.2 et 3.7.2

- **Législation :** AR 16.01.2006 – AR 14.11.2003 H III art 4 – AR 10.11.2005 art 16, art 24 (dernière paragraphe) et 25.

- **Interprétation :**

  Question1 :
  D : partie 3 points 3.2.1.2 et 3.7.2 du guide et une autorisation de l'AFSCA ou une demande d'autorisation à l'AFSCA.

Les débits de viandes dont la livraison à d'autres entreprises excède la notion de « local, marginal et restreint » (30%, 80 km, 800 kg), doivent disposer d'un agrément pour les locaux destinés à cette activité. La partie agréée doit être séparée de la partie commerce de détail. La partie agréée ne tombe pas sous le champ d'application de ce fil conducteur.

Question 2 :
D : partie 3 points 3.2.1.2 et 3.7.2 du guide
I : Les données figurant sur l'autorisation correspondent-elles aux activités effectivement exercées ? Lorsque des MRS sont enlevés, cela doit être mentionné sur l'autorisation.

24. Etiquetage

- **Critère dans le guide :** partie 5 point 5.2.6

- **Législation :** AR 13.09.1999 – AR 14.11.2003 art 2, 14° et 15° et art 5 – AR 10.11.2005 art 12 – R 1760/2000 art 11-15 – R 853/2004 A II, S I – AR 5.12.1990 art 8 et 9 – R 2073/2005, art 6 et art 8, 2, b

- **Interprétation :**

Question 1 :
D : partie 5 point 5.2.6
I: Les produits préemballés portent-ils les mentions nécessaires?

Question 2 :
D : partie 5 point 5.2.6
I : Données nécessaires sur l'étiquette :

- Règles générales d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées et destinées au consommateur final :

1. la dénomination de vente
2. la liste des ingrédients (incluant les allergènes)
3. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
4. la date de durabilité minimale ou (dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement) la date limite de consommation
5. les conditions particulières de conservation et d'utilisation
6. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne
7. un mode d'emploi, si nécessaire
8. la quantité nette.

Une dérogation à cette règle est admise pour des produits qui sont emballés pour des raisons pratiques – en vue des heures de pointe -, mais qui pourraient donc tout aussi bien être présentés en vrac dans un récipient plus grand et pour lesquels, au moment de la vente, l'exploitant est capable de communiquer à l'acheteur toutes les informations devant en principe figurer sur l'étiquette. Ex. lasagnes dans des barquettes en aluminium couvertes d'une feuille plastique, pizzas sous feuille transparente, petits raviers de salades, etc. … Il faut toutefois toujours mentionner la date limite de consommation. **Cette dérogation ne**

s'applique pas aux produits vendus en libre-service ni aux produits dans des conditionnements consommateur livrés à d'autres entreprises.

- Règles d'étiquetage spécifiques pour des produits surgelés préemballés destinés au consommateur final

a) la dénomination de vente est complétée par les indications :
- "diepvries" en néerlandais ;
- "surgelé" en français ;
- "Tiefgefroren" ou "Tiefkühlkost" ou "Tiefgekühlt" ou "gefrostet" en allemand.

b) outre la date de durabilité minimale, la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être conservés au domicile du consommateur final et à quelle température et/ou dans quelle installation ces produits doivent être conservés ;
c) "ne pas recongeler après décongélation".

- Règles d'étiquetage spécifiques pour la viande hachée, les préparations de viande et les produits de viande de toute espèce animale (excepté volaille) (pour critères salmonelles : R 2073/2005) conditionnés pour le consommateur final et destinées à être consommées cuites :

« Bien cuire à coeur avant consommation » doit apparaître clairement sur l'emballage à titre d'information pour le consommateur. Cette exigence ne s'applique pas aux produits qui ne sont pas préemballés ~~(excepté pour la viande hachée de volaille et les préparations de viande à base de viande hachée de volaille comme mentionné ci-dessous)~~. Si des étiquettes sont déjà imprimées avec des mentions similaires, elles peuvent être utilisées jusqu'à épuisement des stocks.

~~- Règles d'étiquetage spécifique pour les viandes hachées de volaille et les préparations de viande à base de viandes hachées de volaille (ex. saucisses, hamburgers).~~

~~La mention "Bien cuire à cœur avant la consommation" doit être clairement apposée sur l'emballage de ces produits à titre d'information pour le consommateur. Si ces produits ne sont pas préemballés, cette mention doit être apposée sur le papier d'emballage sous forme d'un autocollant ou de papier préimprimé. Cette mention doit être apposée tant pour la vente au consommateur final que pour la vente aux autres entreprises. Dans le cas où des étiquettes avec des mentions similaires ont déjà été imprimées, celles-ci peuvent être utilisées jusqu'à ce que le stock soit épuisé.~~

- Règles d'étiquetage spécifiques pour les viandes bovines préemballées (voir question 17, point 5).

- Emballages intermédiaires dans le lieu de stockage :

  - Les produits couverts uniquement d'un film (pour des raisons hygiéniques) ne doivent pas porter de mentions particulières

  - Les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée par l'exploitant lui-même (ce qui prolonge la durée de conservation), doivent porter sur l'emballage une référence au registre d'entrée ou une date de conditionnement afin de pouvoir retracer l'origine de ces produits.

- Pour les produits surgelés dans l'entreprise même, la date de congélation doit être mentionnée sur l'emballage

- Pour les viandes bovines conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou surgelées, le numéro de référence du bovin (numéro Sanitel) ou le numéro du lot[16] (ex. pour les viandes découpées à l'achat) doit être mentionné sur l'emballage ; sinon, il faut disposer d'un système équivalent permettant de déterminer sans le moindre doute possible l'origine des viandes bovines concernées (numéro de semaine, référence au registre d'entrée,…),

- Les emballages destinés à d'autres points de vente (horeca, maisons de repos, écoles, magasins, …) de viandes destinées à être découpées, préparées ou transformées :
  - toutes les données devant normalement figurer sur l'étiquette d'un emballage destiné au consommateur doivent être disponibles pour l'entreprise recevant les produits et ce dès que cette entreprise reçoit les dits produits

  - au moins la dénomination de vente, le nom et l'adresse du fabricant et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation limite doivent être mentionnés sur chacun des produit préemballé individuellement. Si les produits préemballés individuellement sont placés dans un emballage plus grand, ces données doivent également figurer sur ce deuxième emballage. Les autres données peuvent être transmises au destinataire d'une autre manière (fiche produit, document d'accompagnement commercial[17], bon de livraison ou document électronique), à condition qu'un lien clair soit établi avec le produit emballé.

  - A l'exception de la viande bovine, la viande fraîche transportée sans emballage qui enveloppe entièrement le produit (ex. suspendue, sur des supports, dans des récipients, …), ne doit pas porter d'étiquette. Il suffit que les informations nécessaires figurent sur le document d'accompagnement commercial[18]. Dans ce cas, une date de péremption n'est pas nécessaire.

  - Le numéro Sanitel ou le numéro du lot[19] de la viande bovine doit figurer sur le document d'accompagnement commercial[20] et sur l'étiquette. Les autres mentions obligatoires pour la traçabilité de la viande bovine (voir question 17.5) doivent figurer uniquement sur l'étiquette.

[16] Voir point I.17.3.
[17] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[18] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)
[19] Voir point I.17.3.
[20] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)

VI. ÉLÉMENT-CLÉ II : BONNES PRATIQUES AGRICOLES, BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

2. Environnement de l'entreprise

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.5
- **Législation :** R 852/2004, A II, CH I, 2
- **Interprétation :**

  D : partie 3 point 3.5 du guide
  I : L'environnement immédiat de l'entreprise doit être propre et ne peut pas présenter une source de nuisibles ou d'autres types de contamination.

4. Lay out et productflow

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.5
- **Législation :** R 852/2004, A II, CH I, 2 – AR 10.11.2005 art 5, §1, 1° et art 24
- **Interprétation :**

  D : partie 3 point 3.5 du guide
  I : L'aménagement, la conception, la construction et les dimensions des locaux et l'équipement des locaux doivent permettre le respect des bonnes pratiques d'hygiène et éviter toute contamination des denrées alimentaires entre et pendant les différentes étapes du processus.

  Le local de vente doit directement communiquer avec l'atelier. Il convient d'entendre par communication directe qu'il ne faut pas sortir des locaux de l'entreprise pour se rendre de l'atelier au local de vente (donc directement ou via un sas, et non pas en passant par l'habitation privée ou par l'extérieur). Les débits de viandes existants, qui n'avaient pas cette communication directe avant le 3 décembre 2005, sont exemptés de cette obligation à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises pour éviter toute contamination des DA. Ceci est également d'application lorsque le débit de viandes est repris par un autre exploitant.

5. Aménagement des locaux (manipulation des matières premières, fabrication, traitement, conditionnement et entrepôts)

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.5.1 et 3.5.3
- **Législation :** R 852/2004, A II, CH I et CH II – AR 10.11.2005 art 5, 14 et 24
- **Interprétation :**

  <u>Toutes les questions :</u>
  D : partie 3 point 3.51 et 3.5.3 du guide

Question 1 :
I : Les locaux et les équipements doivent être adaptés à l'activité visée, faciles à nettoyer, à désinfecter et à entretenir et ne peuvent pas entraver l'activité.

Question 2 :
I : Dans les boucheries où l'on procède à l'enlèvement des MRS, les ouvertures des systèmes d'évacuation doivent être munies de tamis ou de siphons avec des ouvertures de 6 mm maximum ou de systèmes analogues retenant les particules solides de 6 mm ou plus dans les eaux usées.

Questions 3 – 8 :
I : suffisamment clair

6. Equipement – surfaces en contact avec les denrées alimentaires

- **Critère dans le guide :** partie 3 points 3.3, 3.4 et 3.5.1.3

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH I, CH II et CH V - AR 10.11.2005 art 5, §1, 2, 3, §2, art 14, art 24, §2, 2 – AR 22.12.2005 A I, CH I, 1,2

- **Interprétation :**

Question 1 :
D : partie 3 points 3.3, 3.4 et 3.5.1.3 du guide
I : Les appareils et outils doivent correspondre à l'usage voulu et être utilisés de manière à réduire au maximum le risque de contamination du produit.

Question 2 :
D : partie 3 point 3.4 du guide
I : des billots en bois peuvent encore être utilisés pour des raisons ergonomiques à condition qu'ils soient bien entretenus et que la viande ne traîne pas inutilement sur ces billots.

Question 3 :
D : partie 3 points 3.3, 3.4 et 3.5.1.3 du guide
I : suffisamment clair

Question 4 :
D : partie 3 point 3.5.1.3 du guide
I : Le nombre de lavabos doit être adapté à l'ampleur des activités.
Les lavabos pour le lavage des mains doivent être équipés :
- d'eau potable courante
- de robinets qui sont non actionnables à la main,
- de savon liquide,
- de moyens pour le séchage des mains (p. ex. papier à usage unique, …) Dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires non emballées, il est interdit d'installer des sèche-mains à pulsion d'air.

Les lavabos (pour le lavage des mains) existants qui ne sont pas équipés de robinets non actionnables à la main peuvent continuer à être utilisés jusqu'à ce que leur remplacement s'impose.
Le nombre requis de lavabos est le suivant :
- Dans le local de vente :

- Un lavabo pour le lavage des mains, équipé d'eau potable courante chaude et froide ou d'un mélange d'eau froide et chaude (ou un mélangeur eau froide/eau chaude). L'absence dans le magasin d'un lavabo pour le lavage des mains est acceptable si un lavabo pour le lavage des mains est situé dans l'atelier au niveau de la porte d'accès au local de vente.

- Dans l'atelier :
  - Un lavabo pour le lavage des mains, équipé d'eau potable courante chaude et froide ou d'un mélange d'eau froide et chaude.
  - Un lavabo pour le lavage des denrées alimentaires, équipé d'eau potable.
  - Un lavabo pour le nettoyage des outils, équipé d'eau potable courante chaude et froide ou d'un mélange d'eau froide et chaude.
  - Si la production le permet, on peut se limiter à un lavabo pour le lavage des mains et pour le lavage des denrées et des équipements. Un lavabo qui est utilisé à différentes finalités, doit être nettoyé et si nécessaire désinfecté entre les différentes opérations. L'utilisation d'un bac mobile pour la lavage des denrées alimentaires dans bac de nettoyage des outils est aussi une option.

Question 5 :
D : partie 3 point 3.5.1.3 du guide
I : Moyens de contrôle adéquats : thermomètres dans les équipements réfrigérés, steamers, fours, enregistrement automatique de la température en cas de congélation à partir de 10m³, …

7. Entretien

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.3

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH V, 1, b

- **Interprétation :**

  D : partie 3 point 3.3 du guide
  I : L'équipement doit être bien entretenu et son fonctionnement doit faire l'objet de vérifications régulières. Il convient de suivre le mode d'emploi du fabricant.

8. Commodités pour le personnel

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.1.2, 3.5.1.3

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH I – AR 22.12.2005, A I, CH I, 1 et 2 et CH V, 2

- **Interprétation :**

  Question 1 :
  D : partie 3 point 3.1.2, 3.5.1.3
  I : Les commodités pour le personnel sont conçues et utilisées de manière à réduire au maximum le risque de contamination des produits.

Question 2 :
D : partie 3 point 3.1.2, 3.5.1.3
I : Des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

Question 3 :
D : partie 3 point 3.5.1.3
I : Les toilettes (en ce compris les urinoirs) ne peuvent pas communiquer directement avec les locaux où sont manipulées les denrées alimentaire (locaux de stockage inclus). Dans la mesure où il existe un couloir, un escalier ou un sas, on peut dire qu'il n'y a pas de communication directe. Dans les toilettes ou dans le voisinage immédiat de ces dernières, il doit y avoir des lavabos pour le lavage des mains, munis de robinets non actionnés à la main, pourvus d'eau chaude et froide (ou avec un mélangeur eau froide/eau chaude), de savon liquide, de papier à usage unique ou de sèche-mains. Les lavabos existants qui ne sont pas équipés de robinets non actionnés à la main peuvent continuer à être utilisés jusqu'à ce que leur remplacement s'impose. Dans le cas ou on travaille avec du personnel, l'obligation de se laver les mains après chaque passage aux toilettes doit être affichée dans ces dernières.

9. Gestion de la température

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.1

- **Législation :** AR 4.02.1980 – AR 5.12.1990 – AR 10.11.2005 art 9 – R 852/2004, A II, CH IX, 5° – R 37/2005 art 2 et 3

- **Interprétation :**

  D : partie 3 point 3.6.1 du guide
  I : Les conditions en matière de température sont-elles respectées à tout moment? Est-ce que la température des chambres frigorifiques et surgélateurs est au minimum quotidiennement contrôlée ? Vérifie-t-on la température des denrées alimentaires qui sont vendues chaudes ? La température contrôlée ne doit être enregistrée qu'en cas de non-conformités. Dans les entreprises qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements, les températures contrôlées doivent être enregistrées au moins une fois par jour.
  Les moyens de transport et les entrepôts pour les produits surgelés doivent être munis – pendant leur utilisation – d'appareils adéquats d'enregistrement de la température afin de mesurer fréquemment et à intervalles réguliers la température ambiante à laquelle sont exposés les produits surgelés. Par dérogation, la mesure de la température de l'air dans les chambres froides de moins de dix mètres cubes destinées à l'entreposage de produits surgelés dans le commerce de détail, peut se faire au moyen d'un thermomètre aisément visible. L'enregistrement de la température doit être daté par l'exploitant du secteur alimentaire et conservé pendant au moins un an ou plus longtemps suivant la nature et la durée de conservation des produits surgelés.

  Températures intérieures maximales :
  a. pour les viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage : + 7 °C ;
  b. pour les abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes : + 4 °C ;

c. pour les viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage : + 4 °C ;
d. pour les viandes surgelées : - 18 °C ;
e. pour les produits à base de viande : + 7 °C, sauf
    - si l'exploitant d'un établissement agréé mentionne une température plus élevée sur l'emballage, dans ce cas celle-ci est acceptée
    - s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante
    - s'il s'agit de conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à température ambiante.

    Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée.
f. pour les viandes hachées et les préparations à base de viande :
    - sous forme réfrigérée : + 4 °C ;
    - sous forme surgelée : - 18 °C ;
g. autres issues traitées d'origine animale : température spécifiée par l'exploitant de l'établissement de provenance
h. si l'exploitant d'un établissement agréé mentionne une température plus basse sur l'emballage, celle-ci doit être respectée
i. denrées alimentaires qui sont commercialisées chaudes : $\geq$ 65 °C

Tolérance AFSCA

1. DA réfrigérées et surgelées :
    - $\leq$ T °C : OK
    - > T °C mais $\leq$ (T+3) °C: avertissement écrit
    - > (T+3) °C :
        - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
        - procès-verbal et destruction

2. DA chaudes
    - $\geq$ 55 °C : OK
    - < 55 °C mais $\geq$ 52 °C: avertissement écrit
    - ≤ 52 °C :
        - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
        - procès-verbal et destruction

En cas d'infractions répétitives, on peut directement procéder au procès-verbal plutôt que de donner un avertissement écrit.

10. Séparation et contamination croisée

- **Critère dans le guide :** partie 2 point 2.3, partie 3 point 3.2.3,

- **Législation :** AR 10.11.2005 art 5, §1, 2, art 14, 2, 6, art 17 – R 852/2004 A II, CH II

- **Interprétation :**

D : partie 2 point 2.3 et partie 3 point 3.2.3 du guide
I : Les procédures décrites dans le guide sont-elles suivies ?
Il faut une chambre frigorifique distincte pour la conservation des viandes (viandes fraîches, préparations de viande, haché, produits à base de viande, autres issues traitées d'origine animale). Les débits de viandes où il n'est vraiment pas possible d'installer deux chambres frigorifiques, par exemple par manque de place, sont autorisés à conserver toutes les denrées alimentaires dans une seule chambre

frigorifique à condition que les mesures nécessaires soient prises pour éviter toute contamination croisée. Cela implique notamment des étagères distinctes, des récipients adéquats, l'emballage des denrées alimentaires dans la mesure du possible (impossible pour des carcasses, quartiers ou gros morceaux), …

Il faut prévoir des étals ou comptoirs séparés ou des séparations adéquates dans les comptoirs afin d'éviter tout contact entre les viandes fraîches, les produits de viande traités et les autres denrées alimentaires et la contamination croisée.

Produits non emballés :
- Des produits à base de viande et le fromage peuvent par exemple être exposés dans le même comptoir moyennant l'installation d'une cloison.
- Les viandes fraîches et les produits de la pêche frais ne peuvent être conservés dans un même comptoir étant donné qu'il existe toujours un risque de contamination par les substances liquides et suite à une manipulation par le personnel.
- Les fruits et légumes doivent également être exposés dans des comptoirs autres que ceux contenant les denrées alimentaires d'origine animale

Produits préemballés : ici, il convient de tenir compte de l'ampleur de l'entreprise et du degré de préemballage.

11. Gestion des stocks (rotation)

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.2.1, 3.2.2 et 3.6.2.2.

- **Législation :** R 852/2004 art 4, 3°

- **Interprétation :**

Questions 1 et 2 :
D : partie 3 point 3.2.1, 3.2.2 et 3.6.2.2. du guide
I : Il faut appliquer un système "FIFO" efficace. Les limites de conservation doivent être régulièrement vérifiées.

Les viandes hachées et préparations de viande qui contiennent des viandes hachées ne peuvent pas être proposées à la vente plus de 48 H 00 après leur production.
On peut s'écarter de cette règle générale dans les cas définis ci-dessous :
- → en ce qui concerne les produits préemballés provenant d'installations agréées, les prescriptions du fabricant doivent être respectées. Si aucune information concernant la conservation après ouverture n'est fournie par le fabricant, une fois les emballages ouverts, ces produits ne peuvent pas être proposés à la vente plus de 48 H 00 après l'ouverture,
- → en ce qui concerne les produits destinés au consommateur et qui sont préemballés **immédiatement** après la production par l'exploitant (boucher) et sont vendus tels quels, l'exploitant doit démontrer sur base d'analyses que ses produits respectent les critères de sécurité alimentaire du règlement 2073/2005 jusqu'à la date limite de consommation qui figure sur le conditionnement.

12. Nettoyage et désinfection

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.5.1.3. et 3.6.2.3

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH II, II, V et IX – AR 22.05.2003

- **Interprétation :**

  Questions 1-5 :
  D : partie 3 point 3.5.1.3. et 3.6.2.3 du guide
  I : L'infrastructure et l'équipement doivent être nettoyés selon un plan de nettoyage et de désinfection qui reprend les éléments suivants : à quelle fréquence procède-t-on au nettoyage, avec quel produit et comment. Les produits de nettoyage et de désinfection et le matériel de nettoyage doivent être conservés dans un local distinct ou une armoire spéciale. Ceux-ci doivent être appropriés et autorisés (numéro B) pour être utilisés dans le secteur alimentaire (« une dérogation » à cette exigence est accordée pour l'eau de javel qui n'a pas de numéro d'autorisation pour l'utilisation dans le secteur alimentaire). Le matériel de nettoyage (brosses, balais, serpillières et autres) doit être régulièrement nettoyé et désinfecté. Les endroits par où s'écoulent les eaux usées doivent être régulièrement nettoyés.

13. Gestion de la qualité de l'eau

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.4

- **Législation :** R 852/2004 A II, CH VII – AR 14.01.2002

- **Interprétation :**

  Questions 1-3 :
  D : partie 3 point 3.6.4 du guide
  I : Il faut toujours travailler avec de l'eau potable. La seule exception à cette règle est l'eau pour la production de vapeur, pour la lutte contre l'incendie ou pour le refroidissement de machines. En cas d'utilisation d'eau autre que l'eau de distribution, l'eau doit être analysée sur la base du débit et répondre aux critères décrits dans l'AR du 14.01.2002.
  En ce qui concerne les analyses à effectuer sur l'eau utilisée, il faut se référer à la note de l'AFSCA relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur alimentaire (Professionnels > Autocontrôle > Documents utiles).

14. Gestion des déchets

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.3, partie 5 point 5.2.7

- **Législation :** R 1774/2002 – R 852/2004, A II, CH VI – AR 10.11.2005

- **Interprétation :** l'enlèvement et la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, est une compétence partagée des régions, de l'AFSCA, du SPF santé publique et de l'Agence des médicaments et des produits de santé. Si des non conformités qui ne relèvent pas de la compétence de l'AFSCA, sont constatées, les services publics compétents sont informés.

Question 1 :
D : partie 3 point 3.6.3 du guide
I : Il convient d'éviter l'accumulation des déchets dans les locaux où se trouvent des denrées alimentaires (délais très courts afin d'éviter toute contamination ou pourriture). Les récipients pour déchets doivent pouvoir être bien fermés, ne sont de préférence pas à commande manuelle, sont identifiables et bien entretenus. Les lieux de stockage des déchets sont propres, à l'abri de la vermine et ne constituent pas une source de contamination.

Question 2 :
D : partie 3 point 3.6.3 du guide
I : Lorsque les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine n'ont pas été collectés à la fin de la journée de travail, ils sont, en attendant leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à l'état réfrigéré, à une température ambiante maximale de 10 °C. Lorsque les déchets animaux sont conservés dans la chambre frigorifique ou le congélateur destiné à la conservation de denrées alimentaires, il faut prendre les précautions adéquates pour éviter toute contamination croisée. Cela signifie que le récipient pour déchets doit être propre et doit être gardé à une distance suffisante par rapport aux denrées alimentaires. Après chaque collecte, le récipient doit être nettoyé et désinfecté. Les récipients doivent être étanches, fermer hermétiquement et être inaccessibles aux personnes non autorisées. Selon le matériel, ils doivent porter de manière bien visible l'une des mentions suivantes :

- pour le matériel de catégorie 3, les termes " Catégorie 3 - Impropre à la consommation humaine ";
- pour le matériel de catégorie 2, les termes " Catégorie 2 - Impropre à la consommation animale ";
- pour le matériel de catégorie 1, les termes " Catégorie 1 - Exclusivement pour élimination ".

Les récipients destinés aux sous-produits animaux doivent être clairement identifiables selon la catégorie de risque des sous-produits animaux qu'ils contiennent. Ceci au moyen d'une couleur spécifique :

- soit le récipient doit être d'une certaine couleur ;
- soit l'étiquette sur laquelle est mentionnée la catégorie de risque doit être d'une certaine couleur ;
- soit le récipient doit être pourvu d'une bande autocollante d'une certaine couleur.

Les récipients doivent être spécialement réservés à cette catégorie de risque.

Dans les boucheries où sont produits des matériels de catégorie 1, tous les sous-produits animaux produits dans le débit, tels que les os, les graisses, les produits de l'habillage doivent être rassemblés et entreposés avec les matériels à risque spécifiés dans les mêmes récipients destinés au matériel de catégorie 1, la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés devant être traitée comme un matériel de catégorie 1.

Question 3 :
D : partie 3 point 3.6.3, partie 5 point 5.2.7 du guide
I : Les sous-produits animaux impropres à la consommation humaine doivent être enlevés par un collecteur agréé à cette fin ou enregistré. La fréquence d'enlèvement de ces sous-produits animaux doit être de deux semaines au minimum.

Question 4 :
D : partie 5 point 5.2.7 du guide
I : Pendant le transport, les sous-produits animaux impropres à la consommation humaine doivent être accompagnés d'un document commercial. Les documents commerciaux dûment complétés et les factures de l'entreprise intermédiaire ou de l'entreprise d'utilisation, de transformation ou d'enlèvement, attestant que les sous-produits animaux ont effectivement eu la destination qui leur avait été attribuée, doivent toujours être conservés pendant une période de 2 ans (pas d'assouplissement).

15. Lutte contre les nuisibles

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.2.4

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH I, 2, c et CH IX, 4°

- **Interprétation :**

Questions 1 et 2 :
D : partie 3 point 3.6.2.4 du guide
I : est-ce que cette règle est appliquée conformément au guide ? Seuls des chiens d'aveugle sont admis et ceci uniquement dans le local de vente. Les pesticides chimiques doivent être conservés séparément. Lorsque les fenêtres sont ouvertes, elles doivent être munies de moustiquaires.

Question 3 :
D : partie 3 point 3.6.2.4 du guide
I : Un plan de lutte contre la vermine doit être disponible, indiquant les emplacements et la fréquence de contrôle de tous les appâts (les pièges d'insectes inclus). Le remplacement des appâts doit être indiqué sur le plan. Lorsque la lutte contre la vermine est confiée à une société externe, une preuve écrite doit être conservée des interventions effectuées par cette dernière.
Si des lampes sont installées pour lutter contre les insectes, il faut que le moment où les lampes doivent être remplacées soit fixé.

16. Transport

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.5

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH IV – AR 10.11.2005 art 11

- **Interprétation :**

Questions 1-3 :
D : partie 3 point 3.6.5
I : Tous les moyens de transport pour les denrées alimentaires et les matériels d'emballage doivent être appropriés pour ce type de transport, minutieusement entretenus et propres. Des voitures peuvent être utilisées à condition que les denrées alimentaires soient placées dans des récipients adéquats et que les conditions en matière de température soient respectées. La température requise pour le produit doit

pouvoir être maintenue pendant le transport et l'exploitant décide des mesures à prendre à cette fin.

17. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.1

- **Législation :** AR 17.03.1971 – AR 22.12.2005, A I, CH V, 1 – R 852/2004, A II, CH VIII et CH IX, 3°

- **Interprétation :**

Questions 1-6 :
D : partie 3 point 3.1 du guide
I : Une bonne hygiène personnelle est requise de la part des membres du personnel (vêtements de travail adéquats et propres, ne pas porter de bijoux aux mains, …). Ils doivent se laver les mains au début du travail, après chaque visite aux toilettes ou après chaque activité susceptible de contaminer ou de salir les mains. Lorsqu'ils utilisent des gants, ceux-ci doivent être remplacés après chaque activité susceptible de les souiller ou contaminer, ou bien ils doivent être lavés aussi souvent que les mains.
Lorsqu'il existe un risque de contamination (maladie contagieuse, plaies infectées, affections de la peau, diarrhée,…), le membre du personnel est tenu d'en informer son supérieur et l'accès aux locaux lui sera interdit.
Lors du recrutement, toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires doit démontrer, attestation médicale à l'appui, que du point de vue médical rien n'empêche son engagement. Des attestations médicales annuelles de toutes les personnes entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être présentées (établies par le médecin de famille ou le médecin du travail).
Il est interdit de fumer, de manger ou de boire (à l'exception de l'eau) dans les locaux où sont manipulées, traitées ou stockées des denrées alimentaires.

18. Formation

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.1.6 et 3.7.2

- **Législation :** R 852/2004, A II, CH XII – AM 11.02.1948

- **Interprétation :**

Question 1 :
D : partie 3 point 3.1.6 du guide et l'enregistrement des formations suivies
I : Toutes les personnes actives dans le débit de viandes, ont-elles suivi une formation sur l'hygiène alimentaire ? Cela peut se faire sous forme d'une formation organisée par un établissement d'enseignement ou par des explications fournies par l'exploitant à son personnel. Toute formation suivie doit être enregistrée, moyennant mention de la date et du sujet.

Question 2 :
D : partie 3 point 3.7.2
I : Nul ne peut exercer la profession de boucher ou de charcutier, sans y être autorisé par le Ministre compétent (Classes moyennes) ou en d'autres termes, sans avoir obtenu une licence de boucher-charcutier. (A. M. du 11 février 1948 relatif aux conditions particulières

pour l'octroi des licences aux détaillants en produits de la viande, aux bouchers et aux charcutiers). Cette licence doit être présente dans la boucherie. Ceci n’est pas requis dans les commerces de détail en volailles et gibier.

VII. ÉLÉMENT-CLÉ II : ANALYSE DE DANGERS ET POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Les entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements ne sont pas tenues de réaliser leur propre analyse de risque et de se conformer à l'obligation d'appliquer une procédure HACCP formelle. Il suffit qu'elles appliquent le système HACCP (dangers, CCP, limites critiques, procédures de monitoring, actions correctives) tel que décrit dans le guide. Le monitoring des CCP doit uniquement être enregistré en cas de non conformités.
Toutefois, certains aspects ne peuvent pas être prédéterminés dans un guide à cause d'une grande variation de produits et processus de fabrication (p. ex. description du produit et processus de fabrication de certains produit à base de viande). Dans de tels cas, l'exploitant doit encore élaborer et documenter ceci lui-même. L'exploitant peut apporter les adaptations directement dans son guide ou sur des documents séparés.

2. Description du produit

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003 art 3

- **Interprétation :**

  D : partie 4 du guide
  I : Pour les viandes fraîches et les viandes hachées, les descriptions de produits et les schémas de flux de produits de la partie 4 du guide suffisent. Pour les produits composés faits par l'exploitant lui-même tels que les préparations de viande, les plats préparés (boulettes à la sauce tomate, vol-au-vent, salade de viandes …), les produits à base de viande (charcuterie), il faut établir en plus des fiches produits reprenant au minimum tous les ingrédients, les prescriptions en matière de conservation et la date de péremption. Cela n'est pas nécessaire pour les préparations de viande dont on voit clairement les ingrédients (p. ex. brochette : viandes fraîches, légumes, fruits, fromage, …) mais bien lorsque des sauces, épices, oeufs, saumure, additifs, marinades, … ont été ajoutés.

3. Identification de l'usage visé

- **Critère dans le guide :** partie 3 point 3.6.1.1. et partie 4 point 4.3.1.

- **Législation :** AR 10.11.2005 art 12 – AR 5.12.1990 art 8 – R 2073/2005 art 6 et 8

- **Interprétation :**

  D : partie 3 point 3.6.1.1. et partie 4 point 4.3.1. du guide
  I : l'étiquette de produits surgelés préemballés doit porter la mention "ne pas recongeler après décongélation ". Lors de la vente de produits décongelés, le consommateur doit être informé qu'il s'agit d'un produit décongelé et qui celui-ci ne peut pas être recongelé. Si l'usage de matières premières décongelées fait partie du processus de fabrication, le consommateur ne doit pas être informé, à condition que le fait de recongeler le produit fini ne présente aucun danger.

Le conditionnement des viandes hachées de volaille et des préparations de viandes contenant des viandes hachées de volailles, doit porter la mention suivante : « Bien cuire à cœur avant la consommation ». Dans le cas où des étiquettes avec des mentions similaires ont déjà été imprimées, celles-ci peuvent être utilisées jusqu'à ce que le stock soit épuisé.

6. Établissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des dangers et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (voir principe 1)

- **Critère dans le guide :** partie 2 et partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation :**

  Questions 1 et 2 :
  D : partie 2 et partie 4 du guide
  I : Pour la fabrication de produits à base de viande (charcuterie), les schémas de flux de produits et les tableaux du guide doivent être adaptés en fonction de la situation sur place si nécessaire.

7. Identification des points de contrôle critiques (voir principe 2)

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.03.2003, art 3

- **Interprétation :**
  D : partie 4 du guide
  I : Les CCP sont-ils appliqués conformément au guide ? Lorsque d'autres CCP sont appliqués, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique. Pour la fabrication de produits de viande (charcuterie), les tableaux du guide doivent être adaptés en fonction de la situation spécifique si nécessaire.

8. Fixation de seuils critiques (voir principe 3)

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation :**

  Questions 1 et 2 :
  D : partie 4 du guide
  I : Applique-t-on les limites critiques définies dans le guide ? Si l'on applique d'autres limites critiques, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique. Naturellement ces limites critiques doivent correspondre aux normes légales ou aux procédures agréées au niveau international (ex. pasteurisation, stérilisation, …). Pour la fabrication de produits de viande (charcuterie), les tableaux du guide doivent être adaptés en fonction de la situation spécifique si nécessaire.

9. Développement d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (voir principe 4)

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation :**

  D : partie 4 du guide
  I : Les CCP font-ils l'objet d'une surveillance conforme au guide ? Lorsque d'autres schémas de surveillance sont appliqués, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique. Pour la fabrication de produits de viande (charcuterie), les tableaux du guide doivent être adaptés en fonction de la situation spécifique si nécessaire.

  Attention
  Entreprises qui bénéficient des assouplissements
  - Pour les produits à base de viande salés :
    1. la mesure du pH pour assurer le monitoring du CCP lié au suivi de la fraîcheur de la saumure n'est pas obligatoire si la saumure n'est pas utilisée plusieurs fois (recyclage),
    2. la mesure de la température de la saumure liée au monitoring du saumurage est un CCP, le seuil critique est fixé à 7°C
    3. la mesure de la température liée au monitoring du séchage est un CCP, le seuil critique est fixé à 15°C
  - Pour les produits à base de viande fermentés :
    la mesure du pH n'est pas nécessaire pour assurer le monitoring du CCP lié au suivi de la maturation.

10. Fixation d'actions correctives (voir principe 5)

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation :**

  D : partie 4 du guide
  I : Applique-t-on les mesures correctives préconisées par le guide ? Lorsque d'autres mesures correctives sont appliquées, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique. Pour la fabrication de produits de viande (charcuterie), les tableaux du guide doivent être adaptés en fonction de la situation spécifique si nécessaire.

11. Fixation de procédures de vérification (voir principe 6)

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation :**

  D : partie 4 du guide
  I : Le système d'autocontrôle est-il régulièrement vérifié et si le système s'est avéré insuffisant, a-t-il été adapté ?

12. Constitution de documentation et enregistrement (voir principe 7)

- **Critère dans le guide :** partie 4

- **Législation :** R 852/2004 art 5 – AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation :**

  Questions 1 et 2 :
  D : partie 4 du guide
  I : Le système d'autocontrôle est-il appliqué conformément aux instructions du guide ? Si l'exploitant a modifié le système d'autocontrôle tel que défini dans le guide, il doit adapter son propre guide doit, ou bien il doit établir des documents complémentaires. Procède-t-on à l'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives ? Les entreprises qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements doivent enregistrer chaque monitoring des CCP.

VIII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES

D'autres exemples de NC sont également repris dans le document " Non-conformités dans le cadre des audits : lignes directrices".

1. Élément clé I : Système de contrôle sécurité alimentaire

Non-conformités majeures (NC – A)		
Réf.		Notification*
I.1.1.	L'entreprise ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire	
I.1.2.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre	
I.9.1.	Il n'y a aucune spécification pour les matières premières	
I.9.2.	Il n'y a aucune spécification pour les produits finis	
I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) sont vendus ou utilisés	X
I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation ou la vente	
I.13.	Des viandes non expertisées se trouvent dans le débit de viandes (p. ex. gibier sauvage (sauf si l'opérateur dispose d'un agrément gibier et que le vétérinaire officiel a été appelé), viandes provenant d'abattages à domicile, …)	X
I.15.	Il n'y a pas de contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison (ex. absence de thermomètre mobile fonctionnant)	
I.15.	Des denrées alimentaires réceptionnées ne sont pas identifiables	
I.17.1.	L'enregistrement des denrées alimentaires entrantes est inexistant ou très incomplet	
I.17.1.	La traçabilité de la viande bovine est incomplète, de sorte que la provenance de la viande ne puisse pas être démontrée	X
I.17.2.	En cas de livraison à d'autres entreprises, l'enregistrement des produits sortants est inexistant ou très incomplet	
I.17.3.	Des denrées alimentaires en stock non identifiables ou insuffisamment identifiables	

* Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.
Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

I.17.3.	Pas d'étiquette sur les épices en stock	
I.17.3.	Produits surgelés sans date de congélation ou date de durabilité minimale	
I.17.3.	Après la découpe, la traçabilité de la viande bovine ne peut plus être assurée	
I.17.4.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont systématiquement insuffisantes	
I.20.	Pas de vérification des thermomètres utilisés (ex. pas de thermomètre mobile, pas de connaissance de la procédure de vérification,…)	
I.20.	Pas de vérification du pH-mètre utilisé dans la gestion des CCP	
I.20.	Pas de vérification du peseur de saumure utilisé dans la gestion des CCP	
I.20.	Pas de vérification de l'hygromètre utilisé dans la gestion des CCP	
I.21.	Les analyses requises ne sont pas effectuées	
I.21.	Pas de mesure adéquate prise lors de résultats insatisfaisants	
I.22.1.	Le personnel ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification	
I.22.2.	Pas de notification obligatoire valable lors de résultats insatisfaisants pour les analyses salmonella bien que le produit ait quitté le contrôle direct de l'exploitant	X
I.23.1.	L'autorisation de l'AFSCA ou la demande d'autorisation ne peut pas être présentée	X
I.23.1.	Le MRS est enlevé dans la boucherie sans autorisation de l'AFSCA pour cette activité	X
I.23.2.	L'entreprise réalise des activités soumises à agrément et n'en dispose pas	X
I.24.1.	Denrées alimentaires préemballées mises en vente en self-service sans étiquette	
I.24.2.	La viande hachée de volaille et les préparations de viande hachée de volaille sont vendues dans le débit de viandes, mais il n'y a pas d'étiquette avec la mention : « Bien cuire à cœur avant la consommation »	
I.24.2.	Les mentions légalement obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées ne sont pas complètes et cela peut présenter un danger pour la santé publique (dénomination du produit, le cas échéant date limite de consommation, le cas échéant allergènes, le cas échéant conditions de conservation)	

Non-conformités mineures (NC – B)	
Réf.	
I.1.	Le système de gestion de la sécurité alimentaire ne suffit pas au niveau de la documentation
I.9.1.	Pour certains produits, les spécifications pour les matières premières manquent ou ne suffisent pas
I.9.2.	Pour certains produits, les spécifications pour les produits finis manquent ou ne suffisent pas
I.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables (date de durabilité minimale dépassée) sont vendus ou utilisés (sauf si l'opérateur peut démontrer l'absence de danger pour le consommateur)
I.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables, se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation ou la vente
I.15.	Certains produits réceptionnés (sauf viande bovine) ne présentent pas de numéro de lot (ni sur le produit, ni sur le document d'accompagnement)
I.15.	Le contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison n'est pas systématique
I.17.1.	La traçabilité du matériel d'emballage et de conditionnement à usage unique n'est pas assurée
I.17.2.	Le système d'enregistrement des produits sortants destinés à d'autres opérateurs ne permet pas d'assurer une traçabilité complète
I.17.4.	En cas de livraison à d'autres entreprises : les informations requises ne figurent pas toutes sur le document d'accompagnement commercial[21]
I.17.4.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont parfois insuffisantes
I.18.	Il n'y a pas de registre des plaintes
I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification des thermomètres utilisés
I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification du pH-mètre utilisé dans la gestion des CCP
I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification du peseur de saumure utilisé dans la gestion des CCP
I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification de l'hygromètre utilisé dans la gestion des CCP
I.24.2.	Les mentions légalement obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées ne sont pas complètes, mais cela ne présente pas de dangers pour la santé publique

[21] L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)

2. Élément clé II : Bonnes pratiques de fabrication, bonne pratiques d'hygiène

Non-conformités majeures (NC – A)		
Réf.		Notification*
II.4.	Des activités sont effectuées sans séparation suffisante du milieu extérieur (exemple : production à l'extérieur)	
II.5.1.	L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas ou n'est plus appropriée à l'usage visé	X
II.5.2.	Le sol est absorbant	
II.5.3.	Les murs de l'atelier ne sont pas lavables	
II.5.5.	Il y a une fenêtre cassée dans l'atelier et aucune action corrective mise en œuvre	
II.5.5.	Une porte présente une ouverture par laquelle des nuisibles peuvent pénétrer dans les locaux	
II.5.7.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où se trouvent des produits non conditionnés	
II.6.1.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire	X
II.6.1.	Absence de thermomètre visible par le consommateur dans les surgélateurs et meubles réfrigérés présents dans le magasin	
II.8.3.	Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires	
II.8.3.	Il n'y a pas d'évier à proximité des toilettes	
II.9.	Les conditions de température ne sont pas respectées pour plusieurs types de produits différents	X
II.9.	Des denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées, sont présentées à la vente hors d'un comptoir réfrigéré	
II.9.	Des denrées alimentaires destinées à être vendues chaudes, sont présentées à la vente hors d'un équipement permettant de maintenir leur température	
II.9.	Pas de contrôle régulier des températures des produits réfrigérés ou surgelés	
II.9.	Pas de thermomètre mobile	
II.10.	Des huiles qui ne sont pas « food-grade » sont utilisées pour le fonctionnement des équipements et il y a un risque de contamination des produits	
II.10.	Le risque contamination croisée avec des allergènes n'est pas maîtrisé	
II.10.	Il y a un risque non maîtrisé de contaminations croisées dans les stocks ou les comptoirs de vente (produits crus/produits cuits, viande de volaille/viande d'ongulé	

* Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.
Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

	domestique, légumes & fruits/viande, fromage/viande,…)	
II.10.	Des produits cuits sont découpés après des produits crus avec le même équipement sans que celui-ci ne soit nettoyé et désinfecté	
II.11.1. II.11.2.	Produits surgelés sans date de congélation ou date de durabilité minimale	
II.11.2.	Présence de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables périmées (DLC dépassée) sans que celles-ci ne soient marquées ou isolées pour en prévenir l'utilisation ou la vente	
II.12.1.	L'infrastructure et/ou les équipements ne sont pas propres	
II.12.1.	Pas de nettoyage des rôtissoires après utilisation	
II.12.2.	Il y a seulement nettoyage et jamais de désinfection (ex. absence de désinfectant)	
II.12.3.	Un désinfectant non-autorisé est utilisé (sauf si c'est de l'eau de javel)	
II.12.4.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté et le nettoyage et la désinfection ne sont pas satisfaisants	
II.12.4.	Le plan de nettoyage et de désinfection est satisfaisant mais n'est pas appliqué	
II.13.3.	De l'eau non potable est utilisée pour des usages non autorisés	X
II.13.3.	Les analyses d'eau requises ne sont pas effectuées	X
II.14.2. II.14.3. II.14.4.	Les prescriptions relatives à l'entreposage, l'enlèvement et la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ne sont pas respectées (sauf déchets catégorie I)	
II.14.2. II.14.3. II.14.4.	Les prescriptions relatives à l'entreposage, l'enlèvement et la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ne sont pas respectées (déchets catégorie I)	X
II.15.1.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté et la lutte contre les nuisibles n'est pas satisfaisante (exemple : pas de piège et présence de possibilités d'entrée pour les nuisibles)	
II.15.2.	Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux	X
II.19.1.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel et l'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante	
II.19.2.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante et il y a un risque immédiat pour la sécurité du consommateur	X
II.19.2.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante mais il n'y a pas un risque immédiat pour la sécurité du consommateur	

II.19.5.	Il n'y pas d'attestation médicale du personnel	
II.19.6.	On fume dans les locaux (présence de mégots, de cendriers,…)	
II.20.1.	Il n'y a pas eu de formation du personnel en matière d'hygiène	
II.20.1.	Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel	
II.20.1.	La procédure de rappel n'est pas connue	

Non-conformités mineures (NC – B)	
Réf.	
II.4.	Les livraisons de produits non conditionnés par une voie non appropriée (ex. via un garage)
II.5.1. II.6.1.	Il y a certains petits défauts à l'infrastructure (ex. carreaux cassés) ou à l'équipement qui doivent être résolus à terme.
II.5.7.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où ne se trouvent pas de produits non conditionnés
II.6.1.	L'opérateur ne dispose pas des certificats de conformité pour le contact avec des denrées alimentaires pour les nouveaux équipements
II.8.2.	Il n'y a pas de vestiaire (armoire ou local) pour les vêtements du personnel
II.8.3.	L'avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes, n'est pas affiché dans les toilettes
II.8.3.	Utilisation d'un essuie en tissu pour le séchage des mains
II.11.1.	Le FEFO n'est pas respecté dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables
II.12.4.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants
II.12.4.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas tout à fait à la situation réelle
II.12.5.	Le matériel de nettoyage et de désinfection n'est pas entreposé séparément
II.13.3.	La fréquence des analyses d'eau est insuffisante
II.14.1.	Il n'y a pas de poubelle dans certains ateliers
II.15.1. II.15.3.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais la lutte contre les nuisibles est satisfaisante
II.15.1. II.15.3.	Pas de fiche technique pour les pesticides utilisés
II.15.1.	La lutte contre les nuisibles est assurée par un tiers et aucun document n'est disponible à ce sujet
II.15.3.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi
II.15.3.	Il n'y a pas de plan de disposition des appâts
II.19.1.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel, mais

	l'hygiène du personnel est satisfaisante
II.19.2.	Le personnel boit, mange dans les locaux où ce n'est pas autorisé (sauf consommation d'eau)
II.19.2.	Le personnel porte des bijoux aux mains ou aux bras
II.19.2.	Le personnel ne porte pas de coiffe
II.19.6.	L'interdiction de fumer n'est pas affichée pour le personnel
II.20.1.	Il n'y a pas d'enregistrement de toute formation suivie

3. Élément clé III : Analyse des dangers et points de contrôle critiques

Non-conformités majeures (NC – A)		
Réf.		Notification*
III	Pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements[22] : il n'y pas de guide	
III	Pour les entreprises avec assouplissement[22] : le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'est pas appliqué	
III.6.1.	Pour les entreprises sans assouplissement[22] : il n'y a pas de liste des dangers	
III.6.2.	Pour les entreprises sans assouplissement[22] : l'analyse des dangers n'est pas faite	
III.8.1.	Pour les entreprises sans assouplissements[22] : on n'a pas déterminé de seuils critiques (limites critiques)	
III.8.2.	Pour les entreprises sans assouplissement[22] : les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas conformes à la législation	
III.8.2.	Les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas validés (pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements et qui utilisent les seuils critiques repris dans le guide, la validation n'est pas exigée)	
III.9.	Le monitoring des CCP est absent ou insuffisant	
III.9.	Pas de contrôle des températures des produits réfrigérés	
III.9.	Le document d'enregistrement du monitoring des CCP est absent	
III.9.	La méthode de mesure des températures par le personnel n'est pas adéquate	
III.9.	Pas de thermomètre	X
III.9.	Pas de peseur de saumure alors que c'est nécessaire pour contrôler un CCP	
III.9.	Pas de pH-mètre alors que c'est nécessaire pour contrôler un CCP	

* Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.
Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

[22] Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

III.9.	Pas d'instrument de mesure de l'humidité alors que c'est nécessaire pour contrôler un CCP	
III.10.	Le document d'enregistrement des actions correctives n'est pas disponible	
III.10.	Le personnel ne prend pas les mesures adéquates en cas de mauvaises températures	
III.10.	On ne prend pas de mesures correctives en cas de non-conformités	
III.12.1.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée	

Non-conformités mineures (NC – B)	
Réf.	
III.9.	Le monitoring des CCP ne se fait pas toujours avec la fréquence prévue
III.9.	L'enregistrement du monitoring des CCP ne se fait pas toujours
III.9. III.10.	Le responsable des contrôles n'est pas identifié sur les formulaires, mais les contrôles sont correctement effectués
III.12	Le système HACCP n'est pas suffisamment documenté (descriptions de produits et schémas de flux de produits sont incomplets ou ne correspondent pas tout à fait à la situation réelle,…)